



BRIOTTET SOUR

Ingrédients - 1 Pers.

- Crème de Cassis de Dijon Briottet - 2,5cl
- Rhum Blanc Briottet - 4cl
- Jus de citron jaune frais - 1cl
- Jus de citron vert frais - 1cl
- Blanc d'oeuf - 2cl

Préparation

1. Ajouter tous les ingrédients dans un shaker avec la glace et shaker.
2. Double filtrer dans une coupe à cocktail double refroidie au préalable.
3. Décorer de poudre de cassis*.

* pour la poudre de cassis, il s'agit de baies de cassis déshydratées ou séchées puis mixées.

Ce cocktail Briottet Sour est à base de **Crème de Cassis de Dijon Briottet** et de Rhum. Il a été réalisé chez **Monsieur Moutarde**, bar à cocktails à Dijon. Lorsque notre Crème de Cassis traverse l'Océan Atlantique pour faire connaissance avec le **rum agricole** dans les Antilles Françaises. Connaissez-vous le terme "sour"? En définitive, ce terme signifie aigre. Quand il est utilisé pour un cocktail, cela implique qu'il est sur une base de spiritueux, de jus de citron et de blanc d'œuf. Pour cette version Briottet Sour, c'est notre emblématique crème de cassis de Dijon qui est associée au rhum comme spiritueux. Par ailleurs, les citrons jaune et vert sont associés. En effet, chacun apporte des notes acidulées intéressantes mais différentes. Enfin le blanc d'œuf permet d'obtenir le côté mousseux du cocktail. Alors, à vos shakers, prêts, partez!

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr